



## *CANTINETTA ANTINORI*

*Шеф-повар Мауро Панебьянко рад предложить  
блюда тосканской кухни в сочетании  
с непревзойденными винами Антинори*

*Lo chef Mauro Panebianco  
vi invita a degustare i piatti della cucina Toscana,  
accompagnati dai migliori vini di Antinori*

*Посвящается Марко Зампьеро,  
истинному профессионалу и великому человеку*

*Dedicato a Marco Zampieri,  
Un grande Maestro ed un amico straordinario*



***Рыбная лавка***  
**LA PESCHERIA**

***Лангустины***  
*Scampi*  
**-2800 (за 100 г)**

***Красные Сицилийские креветки***  
*Gamberi rossi siciliani*  
**-2800 (за 100 г)**

***Дикая рыба***  
*Pescato selvatico*  
**-1200 (за 100 г)**

***Устрицы «Касабланка» №2***  
*Ostriche «Casablanca» №2*  
**-780 (1 шт.)**

***«Боттарга» - икра кефали***  
*Bottarga di muggine*  
**-1200 (за 15 г)**



## ***Классические пиццы*** **PIZZE CLASSICHE**

***Маргарита***  
***с помидорами, моцареллой, базиликом***  
*Margherita*  
**-1980**

***«Страчателла»***  
***со свежими помидорами и рукколой***  
*Stracciatella di burrata con pomodoro fresco e rucola*  
**-1800**

***Дьявола***  
***с острой салями, маслинами и красным перцем***  
*Diavola con salame piccante, olive e peperoni*  
**-1990**

***Пять сыров***  
*Cinque formaggi*  
**-1990**

***Горгонзола с грушей***  
*Gorgonzola e Pera*  
**-1750**

***Ветчина с грибами***  
*Prosciutto e funghi*  
**-1990**



## **Фокаччи** FOCACCE

### **Фокачча с оливковым маслом из Тосканы и розмарином**

*Focaccia con rosmarino e olio Toscano*  
-340

### **Фокачча с сырным фондю и чёрным трюфелем**

*Focaccia con fonduta e tartufo nero*  
-1690

### **Фокачча с пармезаном**

*Focaccia con parmigiano reggiano*  
-580

### **Фокачча с чесноком, пармезаном и розмарином**

*Focaccia con aglio, parmigiano reggiano e rosmarino*  
-680

### **Фокачча со свежими помидорами, анчоусами и орегано**

*Focaccia con pomodoro fresco, acciughe e origano*  
-780



***Колбаса и ветчина***  
**LA NOSTRA SALUMERIA**

***Гастрономическое ассорти***  
*La nostra salumeria*  
**-1750 (100 г)**

***Слабосоленая ветчина «Сан Даниэле 24 месяца»***  
*Prosciutto crudo dolce di San Daniele 24 mesi*  
**-1550 (50 г)**

***Капоколло***  
*Capocollo di maiale*  
**-600 (50 г)**

***Мортаделла с фисташками***  
*Mortadella ai pistacchi*  
**-380 (50 г)**



## **Итальянские сыры** FORMAGGI ITALIANI

**Мягкий сыр из козьего молока «Кроттен в золе»**

*Formaggio di capra nelle ceneri*

**-980 (50 г)**

**Сыр «Пикколо Ре» с чёрным трюфелем**

*Formaggio Piccolo Re' al tartufo nero*

**-980 (50 г)**

**Таледжио**

*Taleggio*

**-920 (50 г)**

**«Пармезан» 24 месяца**

*Parmigiano Reggiano 24 mesi*

**-1250 (50 г)**

**Горгонзола «Пиканте»**

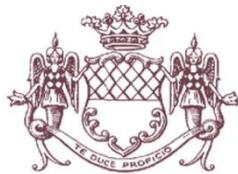
*Gorgonzola piccante*

**-920 (50 г)**

**Ассорти сыров (на выбор шеф-повара)**

*Formaggi assortiti (a scelta dello Chef)*

**-2200 (100 г)**



**Буффэ**  
*ANTIPASTI AL BUFFET*

**Ассорти маринованных овощей в оливковом масле**  
*Assortimento di verdure marinate all'olio d'oliva*  
**-800 (100 г)**

**Оливки «Ночеллара Дель Беличе»**  
*Olive verdi Nocellara del Belice*  
**-750 (100 г)**

**Чёрные оливки**  
*Olive nere*  
**-750 (100 г)**

**Маринованные артишоки**  
*Carciofi marinati sott'olio*  
**-1050 (50 г)**

**Слабосолённый лосось**  
*Salmon*  
**-880 (50 г)**



**Свежие сыры и закуски из овощей**  
FORMAGGI FRESCHI E ANTIPASTI DI TERRA

**Мягкий сыр «Буррата» из коровьего молока  
с соусом из свежих помидоров**

*Burrata con il succo di pomodoro fresco*  
-2100

**Свежая моцарелла с помидорами, маслинами и базиликом**  
*Mozzarella con pomodori, olive nere e basilico*  
-1450

**Карпаччо из цветной капусты с чёрным трюфелем**  
*Carpaccio di cavolfiore al tartufo nero*  
-1700

**Запечённые баклажаны с сыром моцарелла**  
*Parmigiana di melanzane*  
-1100





## *Закуски с морепродуктами и рыбой* *ANTIPASTI DI PESCE*

*Карпаччо из сицилийских красных креветок  
с малиной и сыром «страчателла»*  
*Carpaccio di gamberi rossi siciliani con lamponi e stracciatella*  
*-3700*

*Тартар из лосося*  
*Tartar di salmone*  
*-3500*

*Салат с тунцом, молодой стручковой фасолью  
и перепелиными яйцами*  
*Insalata di tonno fresco, fagiolini e uova di quaglia*  
*-2250*

*Салат с мясом «Королевского» краба, авокадо и рукколой*  
*Insalata di granchio reale e avocado*  
*-3600*

*Осьминог на пару с оливковым маслом и лимоном*  
*Insalata di polpo all'olio d'oliva extravergine e limone*  
*-3150*



## **Мясные закуски** *ANTIPASTI DI CARNE*

### **Тосканские закуски**

**(Ассорти колбас, маринованные овощи в масле, ассорти брускетт)**

*Antipasto toscano*

*(salumi assortiti, verdure marinate in olio d'oliva e bruschette miste)*

**-2300**

**Листья салата с поджаренными перепёлками,  
заправленные выдержанным бальзамическим уксусом**

*Insalata di quaglie con riduzione all'aceto balsamico*

**-1800**

### **Вителло Тоннато**

*Vitello tonnato*

**-2390**

**Карпаччо из говядины на листьях салата с пармезаном**

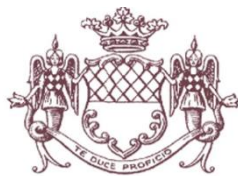
*Carpaccio di manzo su foglie d'insalata e scaglie di parmigiano*

**-2500**

**Салат с уткой, хурмой и гранатом**

*Insalata di petto d'anatra con cachi e melograno*

**-2200**



## **Супы и Ризотто** ZUPPE E RISOTTI

**Овощной суп «Минестроне»**  
*Minestrone di verdure*  
-700

**Крем-суп из белых грибов с телячьим языком**  
*Vellutata di funghi porcini e lingua di vitello*  
-950

**Средиземноморский суп с морепродуктами**  
*Zuppa di pesce e frutti di mare*  
-2490

**Крем-суп из тыквы со страчателлой и фундуком**  
*Vellutata di zucca con stracciatella e nocciole*  
-800

**Ароматный куриный бульон с пастой «Диталини»**  
*Ditalini in brodo di pollo*  
-650

**Ризотто с морепродуктами, помидорами и базиликом**  
*Risotto ai frutti di mare, pomodori e basilico*  
-3800



## **Домашняя паста** *PASTA FATTA IN CASA*

**Казаречче с жареным кроликом и цукини**  
*Caserecce con coniglio e zucchini*  
-1390

**Тальолини с помидорами, базиликом и сыром «Пекорино»**  
*Tagliolini al pomodoro fresco e pecorino toscano*  
-1190

**Феттучини с соусом песто из базилика и креветками**  
*Fettuccine al pesto di basilico e gamberi*  
-1900

**Спагетти под соусом из серых ракушек «Вонголе»  
с зелёной спаржей**  
*Spaghetti alle vongole e asparagi*  
-2430

**Равиоли с мясом краба со свежими помидорами и брокколи**  
*Ravioli alla polpa di granchio con pomodori freschi e broccoli*  
-2200

**Спагетти «Качо-пепе» с римским «Пекорино» и чёрным перцем**  
*Spaghetti al cacio e pepe*  
-1800

**Длинная паста «Пичи» с жареными белыми грибами  
и крошками тосканского хлеба**  
*Pici senesi con funghi porcini e briciole di pane*  
-1550



**Горячие рыбные блюда**  
SECONDI PLATTI DI PESCE

**Филе палтуса по-ливорнски**  
*Filetto di halibut alla livornese*  
-2650

**Запечённый осьминог с травами, помидорами конфи и бобами,  
с соусом из белой фасоли**  
*Polpo arrostito alle erbe con pomodori confit e fave, in salsa di fagioli cannellini e aceto balsamico*  
-3850

**Сибас -900 (за 100 г) или Дорада -750 (за 100 г),  
приготовленные в крупной соли или на пару с овощами**  
*(на две персоны)*  
*Branzino o Orata al sale (per due persone) o al vapore con le verdure*

**Рыба, запечённая в дровяной печи с картофелем,  
маслинами и помидорами**  
*(на две персоны)*  
*Pesce cotto nel forno a legna con patate, pomodori e olive nere (min. per due persone)*  
-1100 (за 100 г)



## *Рыба и морепродукты на гриле* GRIGLIA DI PESCE E FRUTTI DI MARE

### *Стейк из чилийского сибаса*

*Trancio di branzino cileno*  
-1950 (за 100 г)

### *Дорада*

*Orata*  
-750 (за 100 г)

### *Сибас*

*Branzino*  
-900 (за 100 г)

### *Королевские тигровые креветки*

*Gamberoni*  
-1150 (за 100 г)

### *Морские гребешки*

*Capésante*  
-1490 (за 100 г)

### *Мини кальмары*

*Mini Calamari*  
-980 (за 100 г)

*Предложенные блюда на гриле подаются с овощным гарниром*  
*La griglia e' servita con i contorni*



## **Горячие мясные блюда** SECONDI PLATTI DI CARNE

**Запечённый молодой козлёнок с травами,  
картофелем и сыром «Пекорино»**  
*Capretto da latte alle erbe di campo, cotto al forno con patate al pecorino*  
-3350

**«Тальята»**  
**Край мраморной говядины с соусом из белых грибов,  
с листьями рукколы и сыром пекорино с трюфелем**  
*Tagliata di controfiletto di manzo con salsa di porcini, rucola e scaglie di pecorino al tartufo*  
-3100

**Фаршированная перепёлка с сыром «Пекорино»  
и чёрным трюфелем на картофельном карпаччо**  
*Quaglia farcita al pecorino Toscano, servita su carpaccio di patate, parmigiano e tartufo nero*  
-2400

**Домашний цыплёнок, приготовленный на гриле, с листьями  
салата и свежими помидорами**  
*Galletto nostrano con insalata e pomodori*  
-1850

**Телятина по-милански с листьями салата и помидорами**  
*Costoletta di vitello alla Milanese con insalata e pomodori*  
-2690



## **Специальные мясные блюда от шеф-повара** *SPECIALITA' DI CARNE DELLO CHEF*

**Филе говядины, приготовленное в трюфельной соли**  
Филе говядины готовится *medium-rare* и приобретает солоноватый вкус  
*Filetto di manzo cotto nel sale al tartufo*  
*La carne acquisisce in superficie un sapore leggermente salato e viene servita medium-rare*  
-8500

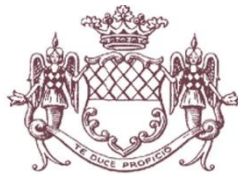
**Говядина Шатобриан с запечёнными овощами**  
Блюдо на две персоны от 500 г  
*Chateaubriand di manzo, servito con verdure*  
*Per due persone, min 500g.*  
-1590 (за 100 г)

**Стейк «Портерхаус» из мраморной говядины  
с запечённым перцем**  
*Fiorentina di manzo con peperoni rossi*  
-1600 (за 100 г)

**Запечённая утка с яблоками и апельсиновым соусом**  
(цена за целую утку)  
*Anatra arrosto con mele e salsa all'arancia*  
(il prezzo include l'intera anatra)  
-6300

**Молодой козлёнок, приготовленный в дровяной печи  
по-сардински, с запечённым картофелем**  
(цена за половину козлёнка)  
*Capretto da latte cotto nel forno a legna alla sarda*  
(il prezzo include mezzo capretto)  
-16900





***Мясо на гриле***  
**GRIGLIA DI CARNE**

***Край мраморной говядины***

*Entrecote di manzo*  
**-1460 (100 г)**

***Филе говядины***

*Filetto di manzo*  
**-2950**

***Молодой ягнёнок на косточке***

*Scottadito di agnello*  
**-3290**

***Молочная телятина на косточке***

*Costoletta di vitello*  
**-3890**

***Предложенные блюда на гриле подаются с овощным гарниром***  
***La griglia e' servita con i contorni***

*Программа блюд является рекламным материалом.  
Официально утвержденное меню, заверенное подписями и печатью предприятия,  
предоставляется по первому требованию посетителя.*